

Ausschreibung

Sommergarten am THF TOWER



THF
FLUGHAFEN
TEMPELHOF

01

Einführung



Der THF TOWER

Der Flughafen Tempelhof vereint monumentale Architekturgeschichte mit einer dynamischen Transformation zum modernen Publikumsort. In den vergangenen Jahren hat die Tempelhof Projekt GmbH dieses Erbe durch gezielte Öffnungsprojekte wie den im Juni 2023 eingeweihten THF TOWER neu belebt.

Besucher:innen erleben hier heute eine spektakuläre 360-Grad-Dachterrasse, Ausstellungen sowie innovative Formate wie die Konzertreihe *Sky Sounds* oder *Yoga auf der Dachterrasse*. Parallel dazu wurde die im Erdgeschoss gelegene Alte Feuerwache als Plattform für die freie Kunstszenen und den stimmungsvollen Wintermarkt reaktiviert.

Open-Air-Gastronomie

Besonders in den Sommermonaten zieht dieser Ort ein breites und diverses Publikum an und bietet ideale Voraussetzungen für eine saisonale gastronomische Nutzung.

Ziel ist es, für die Sommersaisons 2026 und 2027 eine professionelle gastronomische Partnerschaft einzugehen, die mit einem qualitativ hochwertigen Konzept, die Fläche vor dem THF TOWER als temporärer Aufenthaltsort belebt und das Umfeld nachhaltig aufwertet.

Vorstellbar für den Sommergarten sind offene Formate wie ein Biergarten, ein Foodtruck-Markt oder vergleichbare Konzepte, die zum Verweilen einladen. Kreative, standortbezogene Ideen, die sich sensibel in die bestehende Architektur und Atmosphäre des historischen Flughafens einfügen, sind erwünscht.

Sommerprogramm

Von Juni bis September verwandelt sich der THF TOWER und Umgebung in eine stimmungsvolle Bühne. Den Auftakt bildet der Sommeranfang am 21. Juni 2026. In den darauffolgenden Wochen erwarten Sie weitere Highlights aus Kunst und Kultur. Bereits im Sommer 2025 besuchten rund 12.000 Personen die Veranstaltungen im THF TOWER.

Der/Die gastronomische Partner:in hat die Möglichkeit, das kulturelle Sommerprogramm in Abstimmung mit der Vermieterin zu erweitern oder zu ergänzen und die auf der Freifläche vorhandene Bühne zu bespielen. Konzepte für ein ergänzendes Sommerprogramm sind erwünscht und werden im Rahmen der Bewertung positiv berücksichtigt. Die Umsetzung kann eigenständig oder in Zusammenarbeit mit weiteren Partner:innen erfolgen.

Das Umfeld



THF TOWER



02

Fläche und

Nutzung



02 Fläche und Nutzung

Flächendaten

- Adresse: Tempelhofer Damm 45, 12101 Berlin
- Größe der nutzbaren Fläche: ca. 1.750m² befahrbarer Pflastersteine, ca. 1.700m² betretbarer Rasenfläche

Nutzungszeit

- Sommersaison 2026 und 2027 (Juni bis September)
- Aufbau ab 1. Juni 2026
- Spätester Öffnungstag am 19. Juni 2026 (erste Großveranstaltung am 21. Juni 2026)
- Abbau bis einschließlich 30. September 2026

02 Fläche und Nutzung

Öffnungszeiten

Mittwoch, Donnerstag, Freitag: 17:00 – 22:00 Uhr

Samstag, Sonntag: 14:00 – 22:00 Uhr

Die genannten Zeiten sind als Mindestöffnungszeiten zu verstehen. Erweiterte Öffnungstage und -zeiten sind nach vorheriger Abstimmung mit der Vermieterin möglich.

Veranstaltungszeitplan 2026

- Großveranstaltung Sommergarten / Dachterrasse – So, 21.06.26
- Programm im Hangar 7 – 21.06. bis 31.08.26
- Musikveranstaltungsreihe Dachterrasse – Jeden Freitag ab dem 26.06.26
- Musikveranstaltung Dachterrasse – Sa, 27.06.25
- Großveranstaltung Sommergarten / Dachterrasse – 03.07. bis 05.07.2026
- Familienveranstaltung Sommergarten – Mi, 08.07.26
- Familienveranstaltung Sommergarten – Fr, 10.07.26
- Musikveranstaltung Dachterrasse – Sa, 25.07.26
- Musikveranstaltung Kopfbau West – 01.08. bis 30.09.26

Veranstaltungszeitplan 2026

Schließung des gastronomischen Sommergartens

- Aufgrund von Veranstaltungen auf dem Gelände vom Flughafen Tempelhof sowie des Tempelhofer Feldes, muss der Sommergarten an folgenden Tagen geschlossen bleiben:
- 14.-16.08.2026 – Musikveranstaltung Gelände Flughafen Tempelhof
- 21.-23.08.2026 – Musikveranstaltung Gelände Flughafen Tempelhof
- Sa, 12.09.2026 – Großveranstaltung Tempelhofer Feld

03 Konzept



Gastronomie

- Ausgewogenes Sortiment an Getränken: alkoholisch und nicht-alkoholisch
- Angebot von Speisen für den kleinen und großen Hunger
- Verwendung regionaler und saisonaler Speisen und Getränke zur Förderung lokaler Produzent:innen und zur Sicherstellung von Frische und Qualität
- Nachhaltige Ausrichtung des Angebots: mindestens 50% der Speisen vegetarisch oder vegan, nach Möglichkeit aus ökologischem Anbau; Heißgetränke in Bio-Qualität
- Vermeidung von Einwegverpackungen, Ausgabe von Speisen und Getränken in wiederverwendbarem Geschirr; Einführung eines Pfandsystems für Geschirr und Becher empfohlen
- Das Preisniveau ist angemessen und auf die Zielgruppen zugeschnitten (Nachbarschaft, Familien, Studierende, Berufstätige, Tourist:innen), berücksichtigt gleichzeitig die lokalen Marktbedingungen

Veranstaltungen

- Die Vermieterin stellt auf der Freifläche eine Bühne inklusive technische Grundausstattung bereit und übernimmt deren Auf- und Abbau.
- Der Sommergarten wird von der Vermieterin mit einem kulturellen Sommerprogramm bespielt. Über geplante Veranstaltungen informiert die Vermieterin mit einem Vorlauf von mindestens drei Wochen. Der/Die gastronomische Partner:in muss flexibel auf unterschiedliche Veranstaltungsgrößen reagieren und das Getränke- und Speisenangebot entsprechend anpassen.
- In Abstimmung mit der Vermieterin kann der/die gastronomische Partner:in das Sommerprogramm mit weiteren Programmpunkten auf eigene Kosten und Planung ergänzen. Die Bühne und vorhandene Bühnentechnik kann dafür genutzt werden.
- Spiele und Bewegungsangebote für Kinder, Familien und Erwachsene können auf der Freifläche eingerichtet und angeboten werden.

Infrastruktur

- Die mobile Infrastruktur für die Vorbereitung von Speisen und Getränken muss von dem/der gastronomischen Partner:in auf eigene Kosten eingerichtet werden. Eine Spülstation zur Sicherstellung aller Hygienebestimmungen wird empfohlen.
- Ein denkmalschutzgerechter Bodenschutz für Aufbauten (Schutz gegen Schäden) und beim Umgang mit Speisen (Schutz gegen Verschmutzung durch bspw. Fette) muss durch den/die gastronomischen Partner:in sichergestellt werden.
- Stromanschlüsse sind vorhanden: 1x CEE 63A, 2x CEE 32A, 2x CEE 16A, 4x Schuko 16A. Die jeweiligen Positionen können den Plänen entnommen werden.
- Wasseranschlüsse: Trinkwasser Entnahmestelle und Abwasser Einleitsetelle sind vorhanden. Die jeweiligen Positionen können den Plänen entnommen werden.
- Die Toilettenanlagen werden von der Vermieterin gestellt.

Ausstattung

- Die Basisausstattung des Sommergartens, einschließlich Mobiliar (Tische, Stehtische, Stühle, Bänke) ist von dem/der gastronomischen Partner:in auf eigene Kosten bereitzustellen.
- Beleuchtungskonzepte sind darzustellen und mit dem Vermieter abzustimmen.
- Temporäre Bauten (z.B. Foodtrucks, Container, Schwerlastboden-Zelte) sind zulässig, bedürfen jedoch eine statische Prüfung und der vorherigen Zustimmung des Vermieters.
- Zur Zubereitung von Speisen soll als Energiequelle primär Strom genutzt werden. Bei geplanter Nutzung von anderen Energiequellen wie Gas bzw. Holzkohle (bspw. ein Grill) muss dies vorab mit der Vermieterin individuell abgestimmt werden.
- Die Barrierefreiheit im Sommergarten muss sichergestellt werden.

04

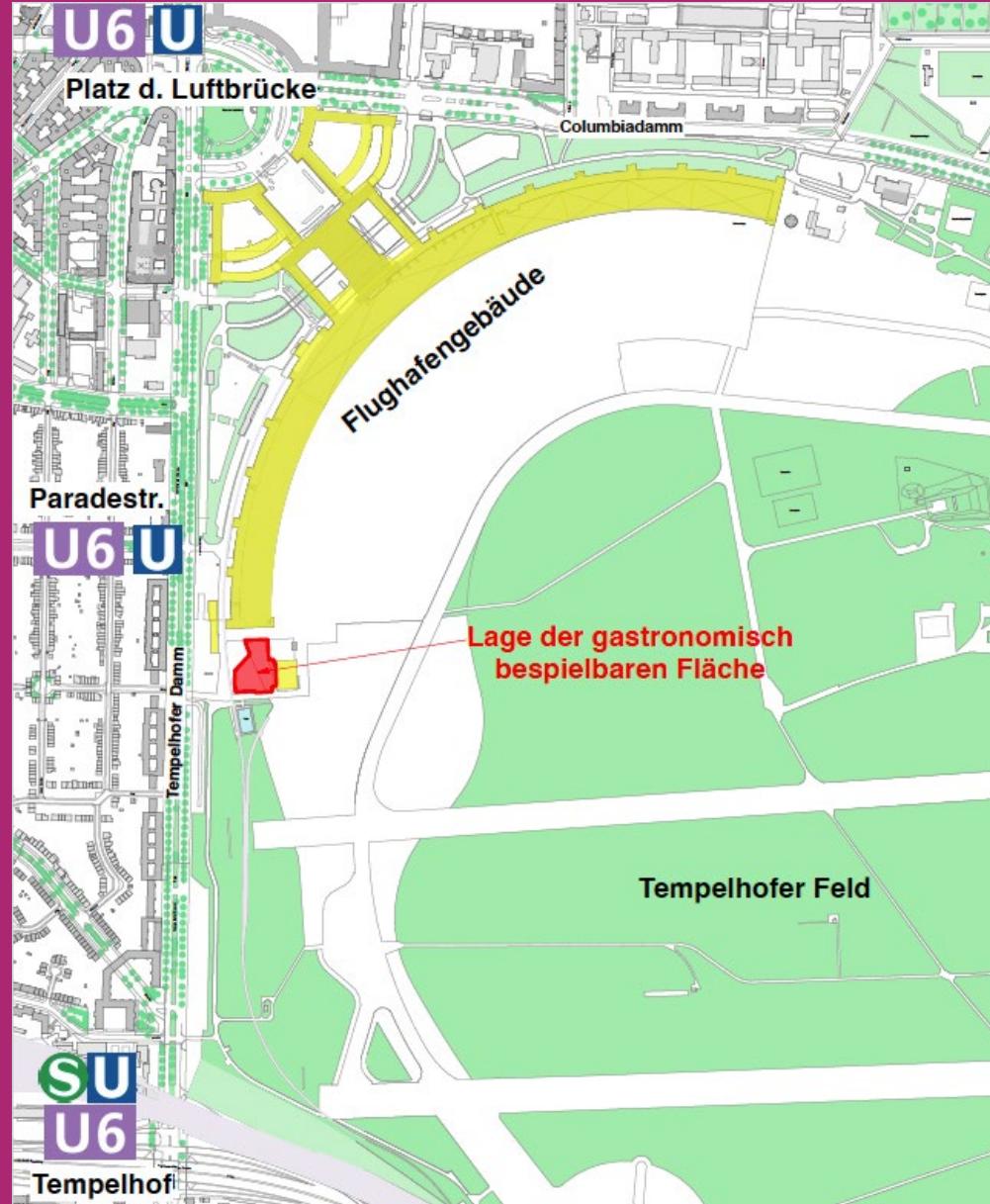
Plan-

unterlagen

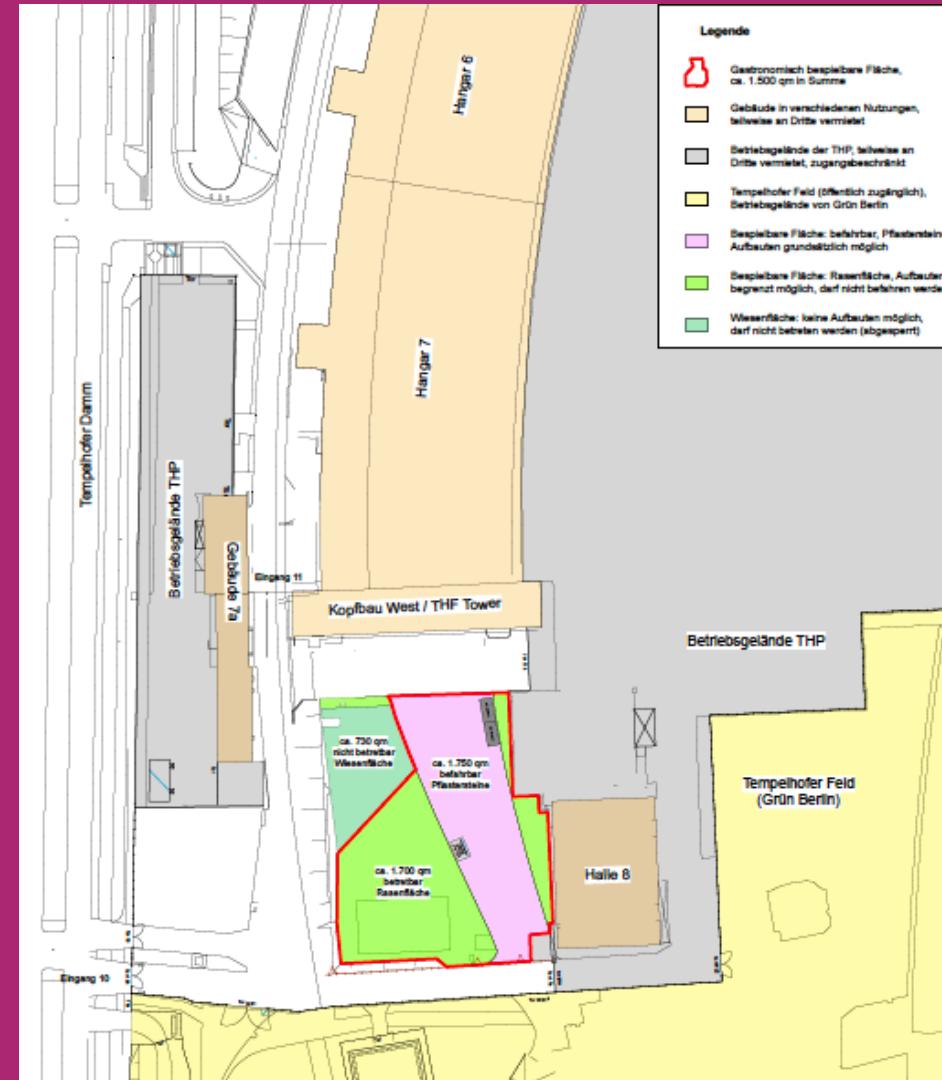


04 Planunterlagen

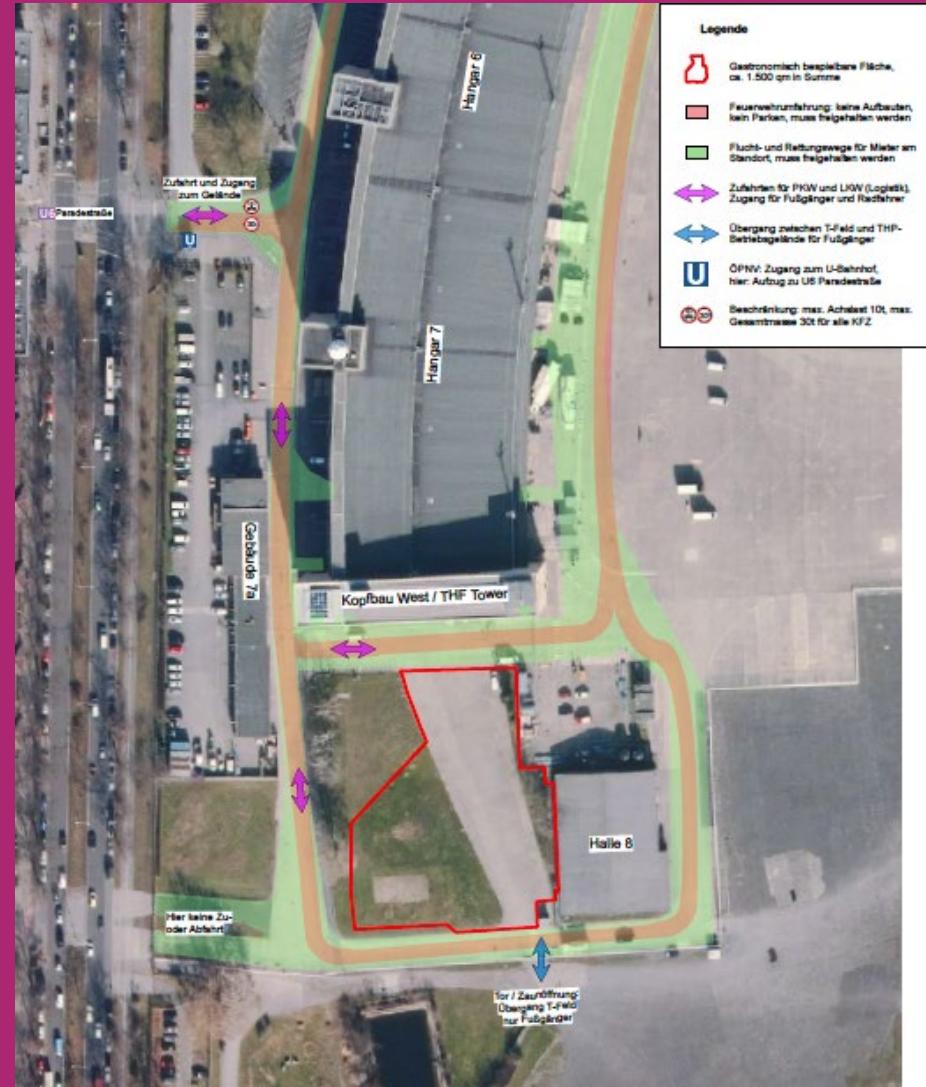
Lage und Übersicht



Flächen und Zuwegungen



Flächen und Zuwegungen

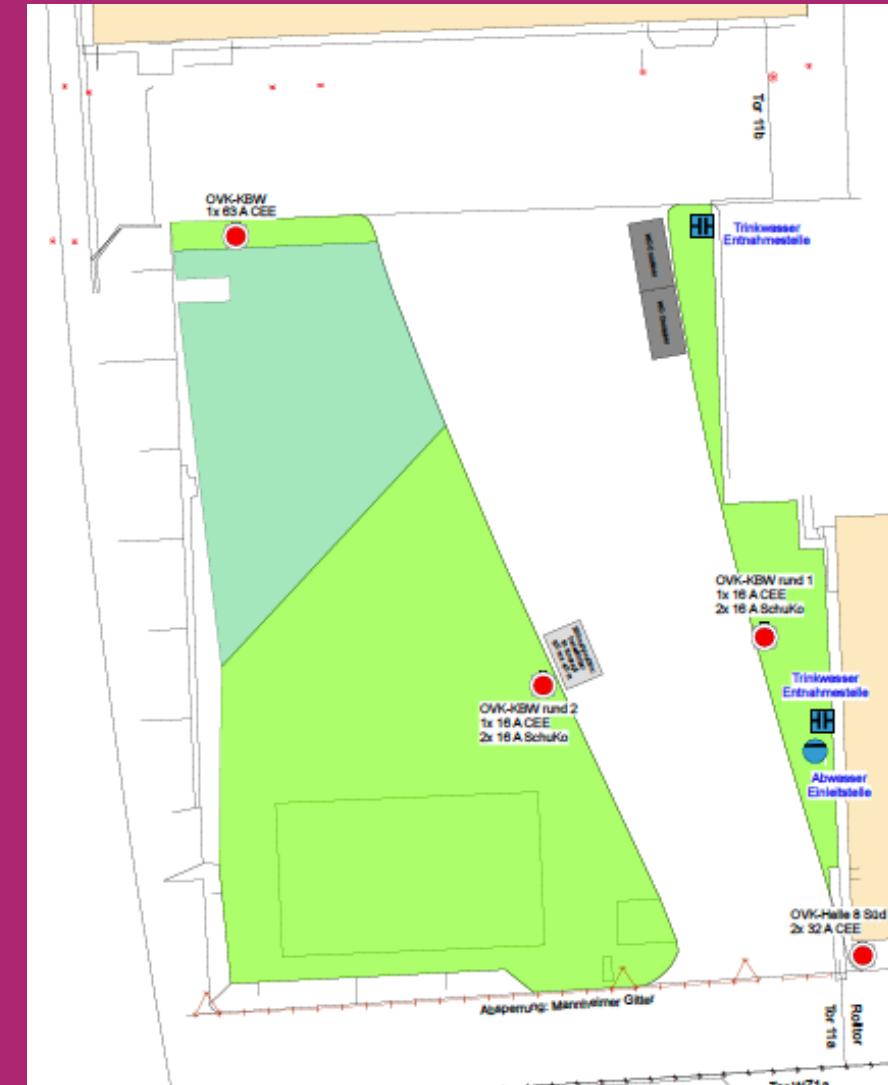


04 Planunterlagen

Luftbild



Medienanschlusspunkte



The background of the slide features a photograph of a large, multi-story brick apartment building. The building has many windows and a flat roof. Above the building is a bright blue sky filled with scattered white and grey clouds.

05 Mietvertrag und Pflichten

05 Mietvertrag und Pflichten

Miete

- Die monatliche Nettomiete beträgt 2.500,00 € zzgl. der Betriebskosten für Wasser und Strom und der Personalkosten (siehe Anhang 1).
- Für die Sommersaison 2026 wird eine Umsatzbeteiligung von 5% auf die monatlichen Nettoumsätze des Gastronomiebetriebs sowie etwaiger auf der Mietfläche erbrachter Cateringleistungen erhoben.
- Sofern 5% des erzielten monatlichen Nettoumsatzes die Nettomiete von 2.500,00 € übersteigen, ist der übersteigende Betrag als zusätzliche Umsatzbeteiligung an die Vermieterin zu entrichten.

05 Mietvertrag und Pflichten

Laufzeit

- Die Nutzung ist für zwei Sommersaisons vorgesehen (Juni bis September 2026 und Juni bis September 2027).
- Nach Abschluss der ersten Saison besteht ein beidseitiges Kündigungsrecht.

Betriebsvoraussetzungen

- Der/Die gastronomische Partner:in stellt sicher, dass alle erforderlichen Genehmigungen, Unterlagen, Nachweise und Prüfungen für den Gastronomiebetrieb vorliegen und jederzeit aktuell sind.
- Für alle Aufbauten und technischen Einrichtungen sind die technischen Richtlinien des Standorts in der aktuell gültigen Fassung zu beachten und umzusetzen. Es wird eine enge Zusammenarbeit mit der technischen Leitung der Vermieterin vorausgesetzt.

05 Mietvertrag und Pflichten

Pflichten

- Der/Die gastronomische Partner:in nutzt die Fläche verantwortungsvoll und folgt den Anweisungen des Eigentümer- und Sicherheitspersonals. Die historische Bedeutung sowie der Denkmalschutz des Flughafen Tempelhof sind zu beachten.
- Nach Ende der Nutzungszeit ist die Fläche sauber und ordentlich zurückzugeben.

Reinigung

- Der/Die gastronomische Partner:in sorgt für regelmäßige Reinigung des Sommergartens und gewährleistet jederzeit einen sauberen Gesamteindruck. Auch bei überwiegender Selbstbedienung werden Geschirr und Abfälle zeitnah abgeräumt sowie Tische und Oberflächen gereinigt.
- Die Kosten für die Reinigung der Toiletten trägt der/die gastronomische Partner:in
- Die Reinigung erfolgt eigenständig und unter Verwendung nachhaltiger Reinigungsmittel.

05 Mietvertrag und Pflichten

Entsorgung

- Der/Die gastronomische Partner:in sorgt für eine ordnungsgemäße Mülltrennung und die fachgerechte Entsorgung aller im Betrieb anfallenden Abfälle. Eine Lagerung von Müll auf der Freifläche ist u.a. aus Hygiene- und Brandschutzgründen nicht erlaubt.
- Für die Entsorgung können auf dem Gelände Container oder Abfallbehälter eingesetzt werden. Organisation und regelmäßige Abholung erfolgen in eigener Verantwortung und auf eigene Kosten.
- Sofern für den Betrieb Fettabscheider erforderlich sind, werden deren Wartung und regelmäßige Entleerung eigenständig organisiert und übernommen.

06

Ablauf des

Verfahrens



06 Ablauf des Verfahrens

Vor-Ort-Besichtigungen

Vor-Ort-Besichtigungen sind nach vorheriger Terminvereinbarung (programm@thf-berlin.de) an folgenden Tagen möglich:

- 19. und 20. Februar 2026 sowie 24., 25. und 26. Februar 2026

Bewerbungsunterlagen

- Wir bitten um die Übersendung Ihrer Bewerbungsunterlagen, die mindestens folgende Bestandteile umfassen sollten:
 - ein ausführliches Gastronomie- und Ausstattungskonzept unterstützt von Lageplänen, Referenzfotos und Visualisierungen
 - optional: ein Konzept zur kulturellen Bespielung der Fläche
 - einen Zeitplan inkl. Auf- und Abbau
 - Referenzen inkl. Fotos und Projektbeschreibungen

06 Ablauf des Verfahrens

Fristen

- Der **Einsendeschluss ist der 15. März 2026**. Später eingehende Bewerbungen können vom weiteren Verfahren ausgeschlossen werden.
- Bitte übermitteln Sie Ihre Unterlagen ausschließlich auf elektronischem Wege an folgende E-Mail-Adresse: programm@thf-berlin.de.

Weitere erforderliche Unterlagen bei Vertragsabschluss

- Personalausweis
- Gewerbeanmeldung
- Handelsregisterauszug
- Gaststättenerlaubnis/Konzession
- Gewerbezentralregisterauszug

06 Ablauf des Verfahrens

Impressum

Anbieterkennzeichnung im Sinne des § 5 des Telemediengesetzes (TMG):

Tempelhof Projekt GmbH
Columbiadamm 10, Gebäude A2
12101 Berlin

HRB 130684 B - Amtsgericht Berlin – Charlottenburg
USt-IdNr.: DE275455598

Geschäftsführer: Fabian Schmitz-Grethlein
Vorsitzende des Aufsichtsrats: Prof. Petra Kahlfeldt